

Speiseplan 18.05.2026 – 22.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bandnudeln a1</p> <p>Zitronen-Frischkäsesoße a1,g</p> <p>Rote Bete-Apfel-Möhrenrohkost</p>	<p>Kartoffelauflauf mit Lachs, Brokkoli und Gouda überbacken a1,g,d</p> <p>Melone</p>	<p>Alles muss Raus div. Bratlinge, Fleisch, Fisch d,a1,g</p> <p>fruchtige Currysoße a1,g</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Gurken-Tomatensalat mit Balsamico Dressing j,6</p>	<p>Hühnerfrikassee a1,g Erbsen,Möhren,Spargel</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Obst</p>	<p>Tomatencremesuppe a1,g</p> <p>Kräuterbutterbaguette a1,g Petersilie,Dill,Knoblauch</p> <p>Vanillepudding</p>

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff	8 = gewachst
2 = mit Konservierungsstoffen	9 = mit Phosphat
3 = mit Nitrat/Nitratpökelsalz	10 = mit Süßungsmitteln
4 = mit Antioxidationsmittel	11 = enthält eine Phenylalaninquelle
5 = mit Geschmacksverstärker	12 = mit Zuckerart und Süßungsmitteln
6 = geschwefelt	13 = mit Zuckeraustauschstoffen
7 = geschwärzt	14 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide sowie deren Erzeugnisse	f = Soja, Sojaerzeugnisse	i = Sellerie, Sellereierzeugnisse
a1 = Weizen und Weizenerzeugnisse	g = Milch, Milchprodukte (einschließlich Laktose)	j = Senf, Senferzeugnisse
a2 = Dinkel und Dinkelerzeugnisse	h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	k = Sesam, Sesamerzeugnisse
a3 = Roggen und Roggenerzeugnisse	h1 = Mandeln und Mandelerzeugnisse	j = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO2 angegeben
a4 = Gerste und Gerstenerzeugnisse	h2 = Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse	m = Lupine, Lupineerzeugnisse
a5 = Hafer und Hafererzeugnisse	h3 = Walnüsse und Walnusserzeugnisse	n = Weichtiere
a6 = Kamut und Kamuterzeugnisse	h4 = Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse	
b = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	h5 = Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse	
c = Eier,Eiererzeugnisse	h6 = Paranüsse und Paranusserzeugnisse	
d = Fisch, Fischerzeugnisse	h7 = Pistazien und Pistazienerzeugnisse	

Unser Mittagessen entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für

Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem



- Logo ausgezeichnet.